



SELSKÅBSMENU 2019

Juli – august – september

Forretter

Kold tomatsuppe serveret med let røgede rejer, cremefraiche og sprød peberbacon.

Tuntatar med syltede skalotter, glaskål samt estragonmayo og rugbrødscroutons.

Bagt laks med ærterisotto og syrlig hyldeblomstsauce.

Maltgraved okseinderlår med syltede brombær, salt af æbler og selleri, brændenældepesto.

Hovedretter

Hanebryst fra Hopballe Mølle, serveret på spidskål og ristede østershatte, hertil pommel fondant og hvidløgsglace.

Kalvetyksteg med malt stegte gulerødder samt frikassé af majs og spidskål. Hertil persillekartofler og maltglace.

Sæsonens fisk, bagt og serveret med dild stuede kartofler hertil grillet kål og syltede gulerødder.

Filet af dansk frilandsgris med bagte blommer og grillet kål, syltede rødløg, "mash" af søde kartofler og citrontimiansauce.

Desserter

Citron fromage, sprøde mandelflager, vaniljecreme og syltet citronskal.

Regnbue is med hindbær, vanilje og lakrids, hertil vafler og bær.

Udvalg af danske oste serveret med knækbrød og stout syltede svesker.

Hvid og mørk chokolademousse med sprøde maltflager og hindbærsorbet.

Mellemretter ved 4 retters menu

Rimet laks med krydderurtehumus og dild.

Tynde skiver røget oksetyndsteg med syltede svampe.

Pris pr. person

Tre retter **kr. 365,-**

Fire retter **kr. 430,-**

Anden ombæring af hovedret **kr. 45,-**